

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Лекарственные и ядовитые растения

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Лекарственные и ядовитые растения» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных производственных подразделений	ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 _{ПКв-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
<p>ИД-1_{ПКв-5}. Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Знает комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов</p> <p>Умеет: в производственных условиях руководствоваться знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Имеет навыки: применения в производственной ситуации нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
<p>ИД-2_{ПКв-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>Знает параметры рабочих режимов производства животноводческого сырья и готовой продукции</p> <p>Умеет: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p>Имеет навыки: планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
<p>ИД-3_{ПКв-5}. Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>Знает: комплекс локальных нормативно-правовых актов и методы ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Умеет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Имеет навыки: надлежащим образом контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

3.1. Дисциплина «Лекарственные и ядовитые растения» относится к блоку факультативы часть, формируемая участниками образовательных отношений. Дисциплина является рекомендуемой к изучению.

Дисциплина «Лекарственные и ядовитые растения» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Ветеринарная микробиология, вирусология и микология, Внутренние незаразные болезни, Патологическая

физиология, Патологическая анатомия животных, Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и специальная терминология, Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина «Лекарственные и ядовитые растения» является предшествующей для освоения дисциплин: Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора, Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	72	72
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	30,85	30,85
Лекции	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	15	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	15	15
Консультации текущие	0,75	0,75
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	41,15	41,15
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10	10
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	11,15	11,15

*в форме практической подготовки

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1	Лекарственные растения	Биологически активные вещества и их содержание в лекарственных растениях Растения стимулирующего действия, действующие преимущественно на нервную систему Лекарственные растения, улучшающие пищеварение. Растения, содержащие горечи	31,15
2	Ядовитые растения	Растения, вызывающие угнетение и паралич центральной нервной системы Растения с преимущественным действием на органы дыхания и пищеварительный тракт Растения с преимущественным действием на сердце Растения, вызывающие поражение печени. Растения, вызывающие кровоизлияния. Растения, вызывающие заболевания с характером витаминной недостаточности Растения, действующие на процесс тканевого дыхания	40
<i>Консультации текущие</i>			<i>0,75</i>
<i>Зачет</i>			<i>0,1</i>

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, час
1	Лекарственные растения	6	6	19,15
2	Ядовитые растения	9	9	22
	<i>Консультации текущие</i>			0,75
	<i>Зачет</i>			0,1

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
1	Лекарственные растения	Биологически активные вещества и их содержание в лекарственных растениях	2
		Растения стимулирующего действия, действующие преимущественно на нервную систему	2
		Лекарственные растения, улучшающие пищеварение. Растения, содержащие горечи	2
2	Ядовитые растения	Растения, вызывающие угнетение и паралич центральной нервной системы	2
		Растения с преимущественным действием на органы дыхания и пищеварительный тракт	2
		Растения с преимущественным действием на сердце	2
		Растения, вызывающие поражение печени. Растения, вызывающие кровоизлияния. Растения, вызывающие заболевания с характером витаминной недостаточности	2
		Растения, действующие на процесс тканевого дыхания	1

5.2.2 Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

5.3.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, ак. часы
1	Лекарственные растения	Биологически активные вещества и их содержание в лекарственных растениях	2
		Растения стимулирующего действия, действующие преимущественно на нервную систему	2
		Лекарственные растения, улучшающие пищеварение. Растения, содержащие горечи	2
2	Ядовитые растения	Растения, вызывающие угнетение и паралич центральной нервной системы	2
		Растения с преимущественным действием на органы дыхания и пищеварительный тракт	2
		Растения с преимущественным действием на сердце	2
		Растения, вызывающие поражение печени. Растения, вызывающие кровоизлияния. Растения, вызывающие заболевания с характером витаминной недостаточности	2
		Растения, действующие на процесс тканевого дыхания	1

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды СРО	Трудоемкость раздела, ак. часы
1	Лекарственные растения	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	5
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	4,15
2	Ядовитые растения	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	5
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	7

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Лекарственные и ядовитые растения : методические указания / составитель В. А. Корнилова. — Самара : СамГАУ, 2019. — 26 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123532> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168459> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / К. С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168514> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Беспланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168523> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

1. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - Режим доступа: <http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

№ 434 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры Intel Core i3-540, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля).**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		7 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	13	13
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6
Консультации текущие	0,9	0,9
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	55,1	55,1
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	25,1	25,1
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10	10
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Лекарственные и ядовитые растения

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 _{ПКв-5} . Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<p>Знает комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов</p> <p>Умеет: в производственных условиях руководствоваться знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Имеет навыки: применения в производственной ситуации нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
ИД-2 _{ПКв-5} . Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	<p>Знает параметры рабочих режимов производства животноводческого сырья и готовой продукции</p> <p>Умеет: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p> <p>Имеет навыки: планирования и организации работы производ-</p>

	ственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	<p>Знает: комплекс локальных нормативно-правовых актов и методы ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Умеет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Имеет навыки: надлежащим образом контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции</p>

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

В ходе формирования компетенций при изучении дисциплины существуют следующие показатели и критерии оценивания:

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Лекарственные растения	ПКв-5	тест	1-40	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)	51-67	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
2	Ядовитые растения		Собеседование (задания для лабораторной работы)	68-79	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			кейс-задания (для зачета)	41-50	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает экзамен автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (экзамена).

Каждый вариант теста включает 25 контрольных заданий, из них:

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Тест

ПКв-5Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

№ задания	Тестовое задание с вариантами ответов и правильными ответами
	<p>1. Сроки сбора почек:</p> <p>*А. В период набухания почек.</p> <p>Б. В период сокодвижения.</p> <p>В. В период распускания листьев.</p> <p>Г. В период бутонизации.</p> <p>2. Кору заготавливают:</p> <p>А. Во время созревания плодов.</p> <p>*Б. В период сокодвижения.</p> <p>В. В период бутонизации.</p> <p>Г. Круглый год.</p> <p>3. Сроки сбора листьев:</p> <p>*А. Во время цветения или бутонизации.</p> <p>Б. В период сокодвижения.</p> <p>В. В период увядания растения.</p> <p>Г. В период плодоношения.</p>

4. Сроки сбора трав:

- *А. В период цветения.
- Б. После цветения.
- В. В период бутонизации.
- Г. В период созревания плодов.

5. Сроки сбора цветков:

- А. В период бутонизации.
- Б. В период сокодвижения.
- В. В конце цветения.
- *Г. В первой половине периода цветения.

6. Сочные плоды собирают:

- А. Перезрелыми.
- Б. Недозрелыми.
- В. В период образования плодов.
- *Г. Вполне зрелыми до первых заморозков.

7. Сроки сбора подземных частей растений:

- А. В период бутонизации.
- *Б. После созревания и осыпания плодов.
- В. В конце цветения.
- Г. В начале цветения.

8. Надземные части растений заготавливают:

- *А. в сухую солнечную погоду.
- Б. в дождливую погоду.
- В. в любую погоду.
- Г. сразу после дождя.

9. Партия сырья бракуется без последующего анализа, если обнаружено:

- *А. наличие ядовитых растений.
- Б. повреждение тары и подмочка сырья.
- В. отсутствие маркировки согласно НД.
- Г. зараженность амбарными вредителями I степени.

10. После проведения товароведческого анализа оформляется:

- А. приемная квитанция.
- Б. акт.

*В. аналитический паспорт.

Г. заключение.

11. Товароведческий анализ лекарственного растительного сырья включает:

А. приемку, отбор средней пробы, упаковку.

Б. приемку, отбор аналитических проб, измельчение.

*В. приемку, отбор средней пробы, отбор и анализ аналитических проб.

12. Средняя проба получается при квартовании из:

А. точечной пробы.

*Б. объединенной пробы.

В. Всей партии сырья.

13. При I степени зараженности амбарными вредителями лекарственное сырье:

А. сжигают.

Б. используют без ограничений.

*В. после дезинсекции используют в медицине.

Г. используют только для получения индивидуальных веществ.

14. При III степени зараженности амбарными вредителями лекарственное сырье:

*А. сжигают.

Б. используют без ограничений.

В. Используют в исключительных случаях, без дезинсекции.

Г. после дезинсекции используют для приготовления настоев.

15. Подлинность лекарственного растительного сырья предполагает соответствие:

А. Числовым показателям.

Б. Основному фармакологическому действию.

*В. Своему наименованию.

Г. Срокам заготовки.

16. Целью макроскопического анализа является:

А. определение количества БАВ.

*Б. определение подлинности сырья.

В. определение чистоты сырья.

Г. определение подлинности и чистоты сырья.

17. Целью микроскопического анализа является определение подлинности сырья:

*А. по анатомическим признакам.

Б. по морфологическим признакам.

18. Для определения подлинности сырья проводят:

макроскопический анализ.

А. Верно 1,2.

микроскопический анализ.

Б. Верно 2.

качественные реакции на основную группу *В. Верно все.

действующих веществ.

19. Для определения подлинности измельченного сырья проводят:

А. макроскопический анализ.

*Б. микроскопический анализ.

20. Для просветления листьев при приготовлении микропрепаратов используют:

А. Этиловый спирт 96%.

*Б. Гидроксид натрия 5%.

В. Глицерин.

Г. Хлороформ.

21. Доброкачественность лекарственного растительного сырья предполагает соответствие:

*А. Требованиям нормативной документации по числовым показателям.

Б. Своему наименованию.

В. Основному фармакологическому действию.

Г. Срокам заготовки.

22. Полную характеристику качества лекарственного сырья дает:

*А. товароведческий анализ.

Б. макроскопический анализ.

В. биологический анализ.

Г. микроскопический анализ.

23. Влажностью лекарственного растительного сырья называют потерю в массе:

А. При высушивании свежезаготовленного сырья.

Б. сырья, за счет связанной воды, которую обнаруживают при высушивании до постоянной массы при 200°C.

*В. Сырья, за счет гигроскопической влаги и летучих веществ, которую обнаруживают при высушивании до постоянной массы при 100-105°C.

Г. Сырья, за счет гигроскопической влаги и летучих веществ, которую обнаруживают при сжигании сырья и последующем прокаливании при 500°C.

24. Экстрактивными веществами называют комплекс органических веществ

- А. Извлекаемых из растительного сырья органическими растворителями.
- Б. И неорганических веществ, извлекаемых из свежезаготовленного сырья водой.
- В. И неорганических веществ, извлекаемых из высушенного сырья водой.
- *Г. И неорганических веществ, извлекаемых из растительного сырья соответствующим растворителем, указанным в НД.

25. Органической примесью ЛРС называют части:

- А. Растения утратившие естественную окраску.
- *Б. Других неядовитых растений.
- В. Других ядовитых растений.
- Г. Этого же растения, не подлежащие сбору.

26. Минеральная примесь в лекарственном растительном сырье - это

- А. Земля, стекло, мелкие камешки, песок, пыль
- Б. Примесь любых веществ минерального происхождения
- *В. Комочки земли, мелкие камешки, песок
- Г. Осадок, полученный после взмучивания навески сырья с 10 мл воды
- Д. Остаток после сжигания и последующего прокаливании навески сырья

27. Источниками лекарственного растительного сырья являются:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| Дикорастущие растения. | *А. Верно все. |
| Культивируемые растения. | Б. Верно 1,2. |
| Культура тканей. | В. Верно 1. |

28. Воздушно-солнечным способом сушат:

- | | |
|---------|-----------------|
| Травы. | А. Верно все. |
| Плоды. | Б. Верно 1,2,3. |
| Корни. | В. Верно 2,4,5. |
| Цветки. | *Г. Верно 2,3. |

29. Приведение сырья в стандартное состояние состоит из следующих операций:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| досушка или увлажнение. | А. Верно 1,2,4,5. |
| сортировка. | Б. Верно 2,3,5. |
| измельчение. | *В. Верно 1,2,3. |
| упаковка. | Г. Верно 2,3,4,5. |

30. Возможными примесями при приемке и анализе лекарственного растительного сырья могут быть:

- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| органические примеси. | *А. Верно 1,2,5. |
| минеральные примеси. | Б. Верно 1,2,4,5. |
| посторонние примеси (стекло, помет). | В. Верно 1,4,5. |
| ядовитые растения. | Г. Верно 2,3,4,5. |

31. Полную характеристику качества лекарственного сырья дает:

- *А. товароведческий анализ.
- Б. макроскопический анализ.
- В. биологический анализ.
- Г. микроскопический анализ.

32. Обязательно хранят на сквозняке лекарственное сырье:

- А. содержащее эфирные масла.
- Б. содержащее дубильные вещества.
- *В. плоды и семена, богатые питательными веществами.
- Г. содержащие алкалоиды.

33. На накопление биологически активных веществ в лекарственных растениях влияют:

- | | |
|-------------------|----------------|
| климат. | *А. Верно все. |
| фаза вегетации. | Б. Верно 2. |
| возраст растения. | В. Верно 1,3. |

34. Для хранения гигроскопичного сырья используют:

- А. мешки.
- Б. коробки.
- В. тюки.
- *Г. жестяные и стеклянные банки.

35. Меры предосторожности необходимо соблюдать при заготовке:

- А. *Herba Origani*.
- *Б. *Herba Chelidonii*.
- В. *Flores Tiliae*.
- Г. *Herba Violaе*.

36. Перед сушкой моют:

- А. Плоды.
- *Б. корни и корневища.
- В. листья.
- Г. травы.

37. Выбор режима сушки лекарственного растительного сырья зависит:

А. Только от химического состава сырья.

Б. Только от морфологической группы сырья.

В. От товарной формы сырья.

*Г. Как от морфологической группы сырья, так и от его химического состава.

38. Только воздушно-теневым способом сушат:

*А. цветы.

Б. плоды.

В. корни.

Г. кору.

39. Сырье, содержащее гликозиды, сушат:

А. при t 25-40°C.

*Б. при t 50-60°C.

В. при t 80-90°C.

40. Анализ лекарственного растительного сырья проводится на основании требований:

А. Приказов МЗ РФ по контролю качества лекарств.

*Б. Нормативной документации на лекарственное растительное сырье (ФС, ФСП, ГОСТ и др.).

В. Инструкции по заготовке сырья.

Г. Инструкций региональных органов здравоохранения.

3.2 Кейс-задание

Номер вопроса	Текст вопроса
41	К качественным реакциям на жиры относят все кроме: реакции с ацетатом меди
42	К качественным реакциям на смолы относят все, кроме: реакции по Розенталеру
43	Качественная реакция на кутин – это реакция с: серной кислотой
44	Качественная реакция на суберин – это реакция: с едким кали
45	качественная реакция на эфирные масла – это реакция с: суданом III
46	К качественным реакциям на одревесневшую клетчатку относят все, кроме: реакции с едким кали
47	Качественная реакция на чистую клетчатку: реакция с хлор-цинк-йодом
48	К специфическим примесям относят: части растения, утратившие естественную окраску
49	К экзогенным вместилищам относят: железки
50	К эндогенным вместилищам относят:

3.3 Собеседование (зачёт)**Шифр и наименование компетенции**

ПКв-5Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Текст вопроса
51	Химический состав растительных организмов
52	Действующие и сопутствующие вещества
53	Токсикологическая классификация ядовитых растительных организмов
54	Механизмы токсической защиты
55	Хемотаксономическая специфика и токсикоспецифичность растений в зависимости от условий произрастания
56	Ядовитые органы растений
57	Особенности токсического действия растительных ядов
58	Первая помощь и профилактика при отравлениях ядовитыми растениями
59	Охрана и рациональное использование ядовитых растений
60	Основные токсические вещества растительного происхождения
61	Вопросы частной фитотоксикологии
62	Токсикологическая характеристика грибов, плаунов, хвощей, папоротников, цветковых
63	Грибы (Fungi или Mycota)
64	Ядовитые микромицеты
65	Ядовитые макромицеты
66	Ядовитые высшие растения (Embryophyta; Cormophyta)
67	Плауны и хвощи (Lycopodiopsida и Equisetopsida)

3.3 Собеседование (защита лабораторных работ)**Шифр и наименование компетенции**

ПКв-5Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Текст вопроса
68	Папоротники (Pteridopsida)
69	Голосеменные (Gymnosperma)
70	Цветковые (Magnoliophyta)
71	Методики определения, веществ растительного происхождения, вызывающих отравления
72	Качественный анализ
73	Методика определения алкалоидов в растительном сырье
74	Методика определения алкалоидов в семенах люпина
75	Методика определения синильной кислоты в настое семени льна (проба с пикриновой бумагой)
76	Анализ растительного сырья на содержание сердечных гликозидов
77	Методика определения головневых грибов в зерне
78	Методика качественного определения спорыньи в размолотом корме (способ Зинина)
79	Количественный анализ некоторых групп фитотоксинов

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

Оценка по дисциплине выставляется как среднеарифметическое из всех оценок, полученных в течение периода изучения дисциплины

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
<i>ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений</i>					
Знает	Знание комплекса нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Изложение комплекса нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Изложен комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9	Освоена (базовый)
			Не изложен комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Умеет	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	В производственных условиях руководствуется знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия	Руководствуется знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Не руководствуется знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)

		и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
Владеет	Кейс-задания	Проявляет навыки применения в производственной ситуации нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Использует в производственных условиях навыки применения нормативно-технической документации соответственно ситуации	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Не использует в производственных условиях навыки применения нормативно-технической документации соответственно ситуации	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)